

ADENDUM

**LECTIO BREVIS EN EL TEATRO
DE LA CASA DE LA CULTURA
DE CUENCA: APERTURA DEL
CURSO DE LA FACULTAD DE
CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD,
UNIVERSIDAD DE CUENCA.**

SIMÓN ESPINOSA CORDERO

En ese año, el general Antonio José de Sucre había salido de Guayaquil con dirección a Cuenca tanto para liberar la Sierra como para huir de una epidemia de sarampión de la que se libró un niño de un año de nacido, el niño Gabriel García Moreno. El 21 de febrero de 1822, Sucre sacó de Cuenca a las fuerzas españolas comandadas por el general Todrá, y luego de descansar y requisar jóvenes de la zona, mulas y bastimentos, se dirigió a Riobamba, a donde llegó vencedor entre el 21 y 22 de abril. Diez días antes se había reunido en Cuenca un Cabildo Abierto para resolver la anexión de Cuenca a la Gran Colombia. Después de la Batalla de Pichincha ganada por Sucre el 24 de mayo,

1. OBJETO DE ESTA LECCIÓN BREVE

A partir de la comida que el Cabildo de Canónigos de la Catedral de Cuenca ofreció al Libertador Simón Bolívar en septiembre de 1822, vamos a pretender ofrecer una ayuda para que ustedes reflexionen sobre la función de la comida en conversaciones, chistes y negocios aludiendo a la “*Cena Jocosa*” de Baltasar del Alcázar y al “*Banquete*” de Platón. De aquí pasaremos a situar la comida en las artes liberales valiéndonos de dos cocineros expertos: el poeta Julio Pazos y su libro “El sabor de la memoria”, y el rector de la Universidad de San Francisco de Quito, Santiago Gangotena. Indicaremos el papel de la comida en la vida cultural

Finalizaremos con la conexión entre comida y sensibilidad afectiva con el huésped, el turista y el extranjero. Les ofreceremos algunas consideraciones prácticas para cultivar vocaciones para el turismo y la gastronomía en la primaria y en la secundaria.

2. EL AÑO 1822: SUCRE Y BOLÍVAR EN CUENCA

Simón Bolívar entraba en Quito el 16 de junio. En el desfile militar de victoria, montado en su caballo blanco llamado Pastor, los ojos de Bolívar dieron con la mirada ardiente de Manuela Sáenz. Ella tenía 25 años, él, 49. En julio, Bolívar marchó a Guayaquil para anexar ese Departamento a la Gran Colombia. En Guayaquil, no perdió el tiempo ni con San Martín, a quien convenció de que renunciara a sus pretensiones de anexar Guayaquil al Perú, ni con las numerosas hijas de la familia Garaicoa que lo cautivaron. Las monas eran la debilidad del Libertador.

Simón Bolívar llegó por primera vez a Cuenca el 8 de septiembre de 1822, tres meses y quince días después de la Batalla de Pichincha. Fue hospedado en la casa de Chaguarchimbana, al sureste del río Tomebamba. Su guardia de honor fue acomodada en la casa de doña Jacoba Polo, en el centro de la ciudad. Doña Jacoba había casado con el gobernador José Antonio Vallejo, de carácter recio, lengua calumniosa y enemigo mortal del obispo de la ciudad y tuvo cinco hijos, todos muertos de niños. La casa era, pues, espaciosa.

3. “El refresco de gala en honor a Bolívar”

Había que agasajar a Bolívar con una comida de gala. El Cabildo eclesiástico reunido en sesión extraordinaria el 20 de julio, dos meses antes de la comida, puso 500 pesos para “el refresco del Excelentísimo Libertador”. Prepararon el refresco las monjas carmelitas descalzas bajo la obediencia de la priora, la reverenda madre María Josefa de Jesús y los Arcángeles. La comida consistió en puchero con carnes y frutas, peras y duraznos a la manera de las Islas Canarias. Pavos rellenos. Patos asados. Róbalo escabechado. Ternera con salsa. Borrego asado. Lechones horneados. Arroz cocido. Mote pelado. Pan de trigo con ajonjolí. Quesos. Ají. De postre se sirvieron helados y dulces de fruta. Los refrescos consistieron en chocolate, café y te. Todo acompañado con galletas de chuño con anís y almendras, tortas con pasas y dulces de maní. Se sirvieron licores: tres docenas de resolis, bebida fuerte escocesa, una botija de aguardiente, cuatro cajones de coñac, 10 cajones de vino Burdeos, una caja de vino Champany, un frasquerón de ginebra y seis botellas de vino moscatel. Hubo papel para adornar las mesas, velas de sebo para iluminar la casa del refresco, ceras del norte para faroles, piezas de seda para ramo de adorno de la mesa del refresco, lana para manteles, madera y clavos para armar mesas, el flete de canoas en Yaguachi y de mulas para llegar a Cuenca, comida, pan y bebidas para la servidumbre de peones y jabón para lavar manteles y ropa de mesa. (Pazos, 195-204)

4. BOLÍVAR A LAS GARAICOAS Y A MANUELA SÁENZ DESDE CUENCA

El 14 de septiembre, desde Cuenca, Bolívar escribía a las hermanas Garaicoa de Guayaquil, especialmente a Joaquina, a quien llamaba la *amable loca* o *loca gloriosa*. Le pedía que no se sintiese celosa durante su ausencia, porque las muchachas de la Sierra eran muy modestas y huían ante la sola vista de los soldados. Y por esos días, confesó en carta a Manuela Sáenz que: “(Aquí en

Cuenca) La Iglesia me ha conquistado. Vivo en un oratorio. Las monjas me envían comida y los canónigos, refrescos. El *Te Deum* es mi canción, y los rezos mi devoción por las noches. ... Cuando me vuelvas a ver me hallarás hecho un ángel”. (Lynch, 179-180). El Libertador andaba enamorado y de buen humor. Este homenaje gastronómico a Bolívar debió de haber ocurrido entre el 20 y el 30 de septiembre de 1822.

5. EN TORNO A LA COMIDA: “LA CENA JOCOSA” DE BALTASAR DEL ALCÁZAR

Hasta este momento, queridas chicas y muchachos, ustedes han retrocedido a la Cuenca de 1822 para participar del banquete a Bolívar. Pregúntense ustedes de qué habrán hablado el Libertador, los canónigos, las damas, los generales, los pelucones en esa comida de honor nunca antes dada en la ciudad a un personaje tan importante. Porque las comidas, los banquetes son el lugar del diálogo. El paladar deliciosamente aplacado, la cabeza deliciosamente chispa, los perfumes, las damas, sus tocados, sus escotes, sus vestidos, sus olores, las llamas de los fuegos encendidos de amadores, el trovar, las músicas acordadas, las vajillas, los jaeces, los caballos de su gente y atavíos (Manrique, 57) se prestan al buen humor, a chistes y cachos, o se prestan a diálogos más sesudos. Recordemos el gozo de la “Cena Jocosa” de Baltasar del Alcázar, escrita en la segunda mitad del siglo XVI, que bien vale recordarles en esta lección breve de apertura del curso de Ciencias de la Hospitalidad, esto es, de gastronomía y turismo: “En Jaén, donde resido, vive don Lope de Sosa, y diréte, Inés, la cosa más brava dél que has oído. Tenía este caballero un criado portugués...pero cenemos, Inés, si te parece primero. La mesa tenemos puesta: lo que se ha de cenar, junto; las tazas y el vino a punto, falta comenzar la fiesta. Rebana pan. Bueno está. La ensaladilla es del cielo; y el salpicón, con su ajuelo, ¿no miras qué tufo da? Comienza el vinillo nuevo, y échale la bendición: yo tengo la devoción de santiguar lo que bebo.... La ensalada y salpicón hizo fin: ¿qué viene

ahora? La morcilla. ¡Oh gran señora, digna de veneración! ¡Qué oronda viene y qué bella! ¡Qué través y enjundias tiene, paréceme, Inés, que viene para que demos en ella. Pues, ¡sus!, encójase y entre que es algo estrecho el camino. ¡No echas, Inés, agua al vino no se escandalice el vientre! ... Probemos lo del pichel. ¡Alto licor celestial! No es el haloquillo tal. No tiene que ver con él. ¡Que suavidad! ¡Qué clareza! ¡Qué rancio gusto y olor! ¡Qué paladar! ¡Qué color! Todo con tanta fineza! Mas el queso sale a plaza, la moradilla va entrando, y ambos vienen preguntando por el pichel y la taza. ... Ya que, Inés, hemos cenado, tan bien y con tanto gusto, parece que será justo volver al cuento pasado. Pues, sabrás, Inés, hermana, que el portugués cayó enfermo... las once dan; yo me duermo, quédese para mañana.” (Del Alcázar, 120-122).

6. “EL BANQUETE” DE PLATÓN

Pero en las comidas se habla, también, de asuntos graves. Platón, el filósofo griego, habló del origen del amor y habló de las clases de amor y de la finalidad del amor en un diálogo famoso en torno a una mesa. Los ejecutivos de nuestros días van a los restaurantes para hablar de sus negocios y para ponerse de acuerdo en cómo han de ganar más dinero, cosa de suma importancia, siempre, pero más ahora, cuando sin dinero eres cero a la izquierda, pobretón, mal nacido, indigno de tener tarjetas de crédito que te den privilegios sin límite. Y el dinero se planea y fragua y multiplica en el Rincón de Francia, el Rissoto, la Costa Vasca, Chez Jerome, Gastón y Astrid, la Bricciola, los restaurantes del Suissotel, del Colón Internacional y tantos y tantos otros, hablando de la ciudad de Quito, donde vivo y muero y como muy bien cuando el bolsillo lo da o los amigos invitan.

Les invito, pues, queridas chicas y muchachos, a sentarnos con Platón en torno a la mesa. Les presento a los comensales: Agatón, Erixímaco, Fedro, Pausanias, Aristófanes, Sócrates, Alcibíades, Aristodemo y Diótima. Agatón, dramaturgo, ha organizado

un banquete para conmemorar su triunfo en unas justas poéticas. Erixímaco pide que cada uno de los invitados improvise un elogio a Eros, el dios del amor carnal, dios importante, pero no encomiado de todos. Fedro elogia con encendidas palabras la belleza del amor, Eros es el dios más antiguo y admirable. El sofista Pausanias habla de la doble naturaleza del amor y distingue el amor vulgar del amor superior que aspira a lo bello y a lo bueno. Erixímaco, el tercero en hablar, analiza el amor en relación al dios. Odio y amor dominan la vida del hombre. Toma la palabra Aristófanes, comediante satírico y grosero. Aristófanes narra un mito. Hubo un tiempo en que la tierra estaba habitada por personas *esféricas* con dos caras, cuatro piernas y cuatro brazos. Tres sexos existían entonces: el masculino, descendiente del sol, el femenino, descendiente de la tierra y el *andrógino*, hombre-mujer a la vez-descendiente de la luna. La arrogancia de estos seres provocó la ira de Zeus, el dios de los dioses, quien, para someterlos, les fulminó con su rayo y los convirtió en seres incompletos, condenados a anhelar siempre la unión con su mitad perdida. Así, pues, los heterosexuales, como decimos hoy, son descendientes de seres andróginos, macho y hembra, y los homosexuales provienen de seres completamente masculinos o completamente femeninos.

Entonces le tocó el turno a Sócrates. Irónicamente dice que no elogiará a Eros faltando a la verdad sobre él sino que contará lo que sabe del amor sin callar lo que no sea hermoso. Sócrates explica que fue instruido en asuntos amorosos por una mujer extraordinaria llamada Diótima, quien le enseña que al amor perfecto se sube por la escalera de los amores inferiores: un cuerpo bello ha de conducirnos a amar a todos los cuerpos bellos y el amor a los cuerpos bellos nos llevará a amar las cosas bellas y el amor a las cosas bellas nos conducirá a la Belleza en sí, que, para Sócrates y Platón, se identifica con el Bien absoluto.

A esta altura de la conversación entra a la sala del Banquete un borracho. Es Alcibíades. Comienza por elogiar a Sócrates, para luego

quejarse de que Sócrates no quiso tener tratos sexuales con él, pese a que su belleza física, la de Alcibiades, era la comidilla de todos los hombres y mujeres de Atenas. “La parábola es clara: en el fondo del deseo carnal y de sus caprichos se perfila profundamente un proyecto que apunta al ideal. ...(...)... El deseo de un cuerpo bello lleva-con tal de que se lo entienda bien- a desear las bellas formas en general, y de aquí a amar la belleza en sí misma. El amor ya es conocimiento, y lo que presente- en el paroxismo de su orgía- es el orden que trasciende el caos empírico (concreto). (Chatelet, 91-92).

Como ven ustedes, entorno a una mesa se ha explicado y aceptado la existencia del amor entre una mujer y un hombre, entre dos hombres, entre dos o más mujeres, como algo natural, algo que llevado maduramente nos abre al ideal, algo que trasciende o va más allá de lo episódico, del caos, de la orgía, de la discoteca, de la droga hacia el sentido de armonía, de la búsqueda de la unión, como un modo de conocimiento afectivo que nos ordena, limpia, pacifica y lleva a la contemplación. En torno a la mesa de un banquete se ha dado una verdadera lección de sexualidad enmarcada en busca de la Verdad, el Bien y la Belleza.

7. GASTRONOMÍA Y ARTES LIBERALES

Ahora bien, esta carrera de gastronomía que ustedes están siguiendo o van a seguir no se reduce a saber cocinar bien comida familiar y de casa o comida gourmet ni tampoco a saber poner una mesa como mandan los cánones de la etiqueta ni a ser amables pero no familiares con los clientes. Esto es el resultado final de una profesión que les va a llenar la vida de satisfacciones, que les hará crecer y ganar dinero. ¡Qué bueno!. No, no se reduce a esto. La gastronomía entra en el bello edificio de las artes liberales. Para ser un buen huésped hay que ser mucho más que un experto cocinero. Y por este motivo voy a contarles la historia de dos cocineros famosos que viven en Quito, el poeta Julio Pazos y el físico atómico Santiago Gangotena.

8. UN GRAN COCINERO POETA: JULIO PAZOS Y “EL SABOR DE LA MEMORIA”

Julio Pazos Barrera publicó en Quito con La Fundación para el Salvamento del Patrimonio Cultural (FONSAL) el libro *El sabor de la memoria, historia de la cocina quiteña*. Ahora bien, Julio Pazos en “El sabor de la memoria” nos muestra, desde la perspectiva del acto de comer, el desarrollo de nuestra cultura empezando por la más antigua y menos documentada. Y nos presenta un panorama sorprendente. Fundamentándose en que la cocina propiamente dicha se inició con la confección de artefactos adecuados para realizar la cocción, y afirmando que la alfarería no se explica sin la capacidad de simbolizar, distingue con el antropólogo Claude Lévi-Strauss tres prácticas en el proceso de cocer los alimentos: el trabajo de la cocina, el protocolo, y el mito de unirse a la naturaleza y propiciar a los dioses.^a Pazos será fiel a este punto de partida desde el cual recorrerá tres mil quinientos años de cocina en la hoya de nuestro río Guayllabamba.

Los ecuatorianos instruidos tenemos una idea aproximada de la época prehispánica. Conocemos mejor ciertas versiones de la cultura inca establecida mediante la fuerza en nuestra hoya a lo largo del medio siglo anterior a la llegada de Sebastián de Benálcazar al mercado de Quito. En breves lapsos de lucidez y sentido común, sentimos el vacío, el dolor de sabernos *huayrapamushcas* llevados de aquí, allá, y más allá por el viento, imagen del caos y la falta de raíces asumidas con lealtad. Tenemos mala conciencia porque con tanto revoloteo...que España, que Inglaterra, que Francia, que los Estados Unidos, que la Unión Soviética de entonces, que China, que Cuba, que el Mercado, que lo Global, no hemos aprendido a distinguir un guarango, de un molle, de un cholán y hasta ni siquiera, tal vez, de un guabo matón de sedosa alma blanca y dulce. Siempre extraños a lo nuestro, *huayrapamushscas* siempre y hoy tal vez más que nunca. Soñamos con grandezas

y despreciamos lo que somos por falta de memoria y falta de sabor.

Perollega Julio Pazos para mostrarnos cómo era la cocina de esos tiempos inmemoriales y mediante los sabores construimos una memoria. Este libro es un acto de magia que pone memoria donde no había memoria, y logra que, al terminar el recorrido de los once capítulos de la primera parte correspondiente a la cocina prehispánica, los sabores descritos se convierten en un reconfortante sentimiento de pertenencia. Ya no más *huayrapamushcas* volanderos.

Por fin, un pueblo con un pasado que conecta con las montañas, los valles, los ríos, la flora y la fauna de la hoya, pues en torno al acto de cocinar van desfilando los alimentos de la tierra: cereales, pseudocereales, leguminosas, tubérculos, rizomas de climas tropicales, subtropicales y templados, hortalizas, verduras, frutas nativas, animales domésticos y fauna salvaje, el agua y las bebidas, y van desfilando los utensilios de cocina, las tecnologías de cultivo y domesticación de las plantas, las variedades de desarrollo agrícola, las herramientas de labranza, la conservación, el almacenamiento, el transporte y el comercio de los alimentos, y van desfilando los rituales de las comidas, los protocolos de conducta, de vestidos y aseo, y cerrando este cortejo, la dieta, objeto final de cada día y razón de vivir para unirse con la familia, los muertos, los dioses, la naturaleza que poco a poco va sometiéndose al trabajo creador de esos pueblos inocentes.

El haber construido esta historia de la comida quiteña en la época prehispánica con tan escasos documentos de trabajo dice mucho del ingenio y fortaleza del autor, pues supone una penosa investigación, el estudio de testimonios arqueológicos, el haberse metido con la documentación española referida a las primeras décadas de la conquista, y supone múltiples consultas y lecturas y noches insomnes. Sabemos que para validar la dieta de los platos descritos Julio Pazos los cocinó

y probó todos.

El estilo de la redacción es parco, denotativo, nada lírico, expresado mediante una sintaxis de oraciones cortas. Hay un distanciamiento objetivo de lo que describe y cuenta e informa. Hay rigor en el uso de las palabras, y mucha propiedad en el de las especializadas. Las referencias académicas son precisas y claras. Nada de meterse con retóricas complicadas. No sabemos cómo lo lograría, cómo habrá podido enjaular su espíritu poético. Si de Pazos quedara solamente esta obra, la posteridad nunca sabría que el autor de ella había sido uno de los grandes poetas ecuatorianos de la segunda mitad del siglo XX.

Un libro tiene varios padres. Quien haya concebido la forma del libro, los adornos de las páginas, la calidad de las que separan las diversas partes de esta obra ha hecho un precioso trabajo profesional. El texto escrito gana con las fotografías de dibujos antiguos, con las de los utensilios de cocina, ya de por sí sustancialmente armónicos, con la presentación de platos de varias comidas, y, sobre todo, con la colección de dibujos de plantas y animales, aves e insectos que dan vida al texto y ayudan a imaginar cómo pudo haber sido la realidad descrita. Estos dibujos de Juan Manuel Carrión son primorosos. Si nuestro artista hubiese vivido en tiempos de José Celestino Mutis, de Francisco José Caladas, de Pedro Dávila Franco habría gozado de fama, dinero y mecenazgo.

La segunda parte de la obra versa sobre la cocina quiteña del período colonial. Dada la abundante documentación escrita y visual, esta parte aviva nuestra fantasía para contemplar la trama social y el día a día de la Colonia. Esta segunda parte es un gran complemento de sal y dulce y de todos los sabores a la monotonía de la vida colonial tan poblada de frailes y monjas, vírgenes y santos como se ve en la obra de Federico González Suárez. La tercera parte sobre la cocina quiteña del período republicano queda fuera de comentario. Con cambio de amos y referentes continúa la

colonia en la República. Alabanza merece el riquísimo glosario bien anotado.

Así, pues, este hermoso libro y este gran cocinero es un profesor de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador, entregado por entero a la literatura ecuatoriana y a las manifestaciones del arte y la arquitectura en Ecuador. Se hizo conocer en América con su libro de poemas *Levantamiento del país con textos libres*, que ganó el premio Casa de las Américas de La Habana, Cuba, 1982. Lo original de este texto radica en su fidelidad al título: *Levantamiento del país con textos libres*, esto es hagamos un mapa del Ecuador con temas propios de él. Y muchos de los poemas hablan de alimentos: *Carne y maíz, Arroz de cebada, Alimentos familiares, El drama de las papas, Capulí, Comida funeraria, Sancocho, Figuras de pan, Fogón, Café, Esta piedra de moler ají, Hecho de leña, Almuerzo, Medardo Ángel Silva ofrece frutas de la Costa*. Por ejemplo, *Café*: “En el tiesto los granos de café tienen sonido de pisadas. Los granos se oscurecen, y el pensamiento se agita; cucharadas de azúcar los negrean y abrillantan. El aroma es un caballo que trepa los tejados. Todo está quieto, solo el perfume tiene manos, esas manos que van caldeando el medio día. Después de horas, el molino tiene su pascua y un polvo fino, como si fuera sangre de fósiles pretéritos, se amontona en un plato sin tiempo. Es paciencia, paciencia honda. Gota a gota irá levantando tus espinas, irá rompiendo muertos, irá, después, cuajando palabras, las bellas palabras que se ahogan a este lado de la vida” (117).

“De casta le viene al galgo”, dice el refranero popular español. Julio Pazos, nacido en Baños de Tungurahua, es nieto de don Isaac Barrera, otavaleño, hombre de letras y autor de una clara Historia de la Literatura Ecuatoriana, allá hacia la cuarta década del siglo pasado.

Julio Pazos invita a su casa cuatro veces al año a unas treinta personas: una para comer fritada, otra, colada morada, otra, fanesca y otra puchero con carnes y frutas. Conversa

con lentitud y le puede tener a uno embobado, pues además de gran poeta y gran cocinero, es un gran chismoso y tiene una gran memoria para contar situaciones inverosímiles. No sin misterio estuvo cerca del pueblo de Ulba, parroquia de Baños, de donde Juan león Mera recogió esta copla, que fue censurada cuando publicó a fines del siglo XIX *Los cantares del pueblo ecuatoriano*: “Del gallo quisiera el canto y del burro el instrumento para clavarte contento en el día de tu santo”.

8. UN FÍSICO NUCLEAR, “BITÁCORA DE LA COCINA VEGETARIANA” Y LA REFORMA UNIVERSITARIA

Bueno, como ven ustedes, queridas muchachas y queridos chicos, la cultura de Julio es un ejemplo para quienes se dedican a las ciencias de la gourmetería. Les he contado esta historia para que entiendan que cualquier afán de ustedes por leer, escribir, volverse cultos, cantar, reflexionar, ser rebeldes con lo que los oprima va a dar realce y sabor a sus comidas y bebidas. En suma, que lleguen ustedes a ser chefs humanistas con un grano de sal y un poco de pimienta y un corazón que ame y una sensibilidad afectiva, tierna, dulce y misericordiosa.

El otro chef, a quien ya me referí, es Santiago Gangotena González, fundador, presidente y gran canciller de la Universidad San Francisco de Quito.

Este exótico cocinero se graduó de doctor en Física Nuclear por la Universidad de North Carolina Chapel Hill. Nacido en Quito, de una familia económicamente media, es un hombre universal tanto por sus actividades como por sus conocimientos, pues, además de físico y de matemático, sabe de ambientación de espacios de bóvedas y pirámides para producir sensaciones de paz aptas para las meditaciones de técnicas orientales que llevan a la concentración de la mente, entiende de diseño interior, incursiona en jardinería, dibuja estructuras, gráficos y revistas. Y se ha metido, de ordinario con buen suceso, en múltiples actividades empresariales. A la larga, ha logrado ganarse el reconocimiento internacional por su

capacidad como educador.

En efecto, fundó la Universidad de San Francisco con un claro fin comercial: si los hijos de familias ricas van principalmente a los Estados Unidos para estudiar en las universidades de allá, y si estas universidades cobran por semestre pensiones muy caras, y si a esto se añade el costo de la comida, el viaje y los alojamientos, ¿no sería un buen negocio tener en el propio Ecuador una universidad que compita con las de allá a un costo global menor a fin de que los graduados en ella puedan ir a los Estados Unidos solamente para obtener los títulos de máster y PhD?

Para hacer realidad este objetivo, la universidad San Francisco debía ser una copia de la universidad norteamericana en su primer estadio de college, esto es en los cuatro primeros años de la carrera. Por tanto, debía adoptar el sistema de abanicos a fin de que el alumno pueda escoger él mismo diversos créditos para diseñar su carrera profesional. Debía desaparecer el sistema universitario ecuatoriano, copia del napoleónico del siglo pasado, de carreras rígidas, de facultades que, fácilmente, se volvían burocráticas, pues, de esta suerte, lo administrativo terminaba por ahogar a lo académico. Todo debía, en consecuencia, ser más ágil, más ligero: el trato entre profesor y alumno tenía que ser informal, llamarse por el primer nombre, nada de doctor, de profesor. Los profesores en lo posible tendrían tiempo completo, y se preferiría a aquellos con título en universidades del mundo anglosajón. El inglés debía ser la otra lengua de la universidad. Y para atrapar al alumnado convendría con el tiempo fundar también una unidad educativa de secundaria. De este concepto nació el Colegio Menor San Francisco de Quito. Ambas instituciones siguieron la filosofía de las Artes Liberales, concepto que impulsa la formación de personas libres, creativas, emprendedoras e innovadoras.

Estas ideas puestas en práctica le salieron exitosas. La San Francisco se puso de moda. Y, ¡oh milagro!, la pesada universidad ecuatoriana, inamovida durante décadas y

décadas, comenzó a sentir el golpe de estos efectos y empezó a remozarse y cambiar.

Precisamente, y esto puede interesarles, dentro del concepto de artes literales, Santiago Gangotena incluyó el arte de comer: abrió, entonces, la carrera de gastronomía. Llegó a esta decisión porque estaba preparado para tomarla, puesto que él mismo posee cualidades excepcionales para la comida vegetariana, a la cual probablemente accedió gracias a sus estudios de las filosofías orientales que ha practicado hasta ahora desde su juventud. Sus conocimientos culinarios fueron plasmados en el libro *Bitácora de la cocina vegetariana*, diseñado además por él y adornado con fotos gourmet de cada plato.

10. GASTRONOMÍA Y CULTURA

Ustedes me dirán, queridas muchachas y queridos chicos, a qué viene esta alabanza de una universidad burguesa y pelucona. Primero, lo he hecho, porque es saludable para el hígado y la mente reconocer los aciertos incluso en el campo del adversario, pues el fundamentalismo, el dogmatismo, el creer que solo yo sé y que solo yo sé que yo todo lo sé se llama parálisis cerebral. Y segundo, lo he hecho porque la argumentación de esta conferencia me pedía mostrar que la gastronomía, por ser un arte tan humanístico y una artesanía de precisión química, mejora y eleva su calidad si quien cocina es persona universal, abierta, culta, curiosa y preocupada por horizontes que vayan más allá de los peroles, ollas, sartenes y la variada parafernalia de los utensilios de la cocina de hoy y de siempre.

Esta última consideración me lleva a incluir la gastronomía en el mundo de la cultura porque la comida es vida y da identidad.

11 COMIDA Y VIDA

Vida y comida riman. “El hombre es lo que come”, filosofó un alemán fundamentalista. Y bien pudo haber dicho: “La mujer es lo que bebe”. Sobre todo hoy. La obsesión contemporánea por salud y agua, alimentos y

salud es razonable, pues “Nuestra escogencia de alimentos tiene también un profundo impacto en la salud y en la enfermedad”.

^b Usted, chicas queridas, son lo que digieren ya que los nutrientes son benéficos solo si llegan a las células. Coincidiendo con la ciencia de hoy, don Quijote se adelantó a ella al aconsejar a Sancho Panza: “Come poco y cena más poco, que la salud de todo el cuerpo se fragua en la oficina del estómago”. Y dado que la vida es lucha, no pudo menos de decir “Que el trabajo y el peso de las armas no se puede llevar sin el gobierno de las tripas”.

Si Ludwig Feuerbach hubiese tenido plena razón al afirmar que “el hombre es lo que come”, la comida habría determinado en gran medida el modo de pensar. La mejor arma de los revolucionarios habría sido la selección de aquellas recetas de cocina que instilaran beligerancia en los guerreros. Las cocineras ocuparían en la historia del pensamiento humano el lugar de Sócrates, el partero. Empero, parece que no ha ocurrido así. Más bien, “... las revoluciones y el complejo desarrollo histórico han modificado la alimentación y creado los “gustos” sucesivos en la elección de los alimentos”.^c La cocina y la comida son cultura porque son creación humana:

“Un mango es eso: un mango. Pero un mango pelado, ensartado en un palo de paleta, hendido artificialmente en pétalos espirales, espolvoreado y bañado de posesivos y diminutivos –su chilito piquín, su salecita, su limoncito –es una protuberante flor amarilla en Barranca del Muerto, y es, también, la cultura.”^d

Dicen que la política afecta la vida diaria e influye en la cultura. El historiador y filósofo Jacques Barzun comenta cómo a fines del siglo XVII un Tratado Internacional entre Londres y Lisboa indujo a la aristocracia inglesa a consumir el barato y fuerte vino Oporto. Con el consumo del Oporto en la comida, advino la costumbre de la sobremesa. Y esta costumbre es una innovación cultural. Hacia el año

1707 se fundó en Londres la firma Fortnum and Mason para proveer con *delicacies* a los aristócratas. Y esta empresa dio nacimiento a toda una cultura: la de las pastelerías y cafés. En los cafés, la gente pasa el tiempo con gusto y se consuela de la dureza de la existencia. Y esto es cultura. En los cafés se reúnen los miembros de una peña a conversar de toros, de fútbol, de filosofía, de mujeres, de hombres, de caballos, de perros. Y esto es cultura. El más famoso café de Viena no lo fue por su lujo sino porque en sus mesas se encontraban los filósofos del Círculo de Viena, que se propusieron utilizar un lenguaje común que debía ser elaborado por la filosofía, basándose en el lenguaje de la física, por ser ésta la disciplina científica de mayores avances y la que practicaban profesionalmente muchos de los miembros del Círculo.

Barzun nos recuerda que el paso de la cocina a la gastronomía se hizo en Francia. Consistió en usar salsas y saborizantes para lograr que aflorase el gusto único del sabor natural de cada producto. Así nacieron los gurmés. Barzun observa no sin ironía que el sentido original de esta palabra era el de simple catador de vinos. Y para amenizar su exposición cita estos dichos de Jean A. Brillat Savarin, autor en el siglo XVIII de conocidas recetas de cocina y filósofo de sabores y placeres: - “Los animales se alimentan; el hombre, come; solo el sabio sabe *cómo* comer”. - “El descubrimiento de un nuevo plato hace más por la humanidad que el descubrimiento de una nueva estrella”. Y - “Un postre sin queso es como una bella joven... tuerta”^e.

La comida ha servido, también, para expresar el sentimiento de tristeza como en estos versos de César Vallejo: XLVI: “La tarde cocinera se detiene ante la mesa donde tú comiste; y muerta de hambre tu memoria viene sin probar ni agua de lo puro triste”. (Trilce, 83). La comida de los muertos en tantas culturas antiguas los ayudaba a llegar al más allá. Los grandes ritos religiosos de Israel, de Grecia y Roma, del propio cristianismo han incluido la comida luego del sacrificio de

bueyes y carneros y corderos como un modo de aplacar a los dioses. Todo esto es cultura. Y todos los domingos los católicos participan del pan y el vino consagrados en la celebración de la misa. Todo esto es cultura. Y mucho de la poesía cuencana de fines del siglo XIX y comienzos del siglo XX tenía que ver con el trigo, el pan consagrado, la adoración de la hostia en el misterio de la eucaristía. Hasta un templo fue levantado en el centro de Cuenca para honrar este misterio. La comida ha nutrido hasta ahora el cuerpo, la sangre y el alma de la cultura.

La comida ha llevado, además, a la elaboración de normas de etiqueta y de buenas maneras de mesa. Esto no es de ahora. Oigamos al profesor Jesús Ben Sirá autor del libro del Eclesiástico, uno de los de la Biblia, escrito hace dos mil ciento setenta y seis años aproximadamente: “¿Te sientas ante una mesa bien provista? No te quedes boquiabierto ni digas: ‘¡Qué cantidad de cosas!’”. Recuerda que es mala cosa la codicia; nada hay peor que ella y se lamenta ante cualquier cosa. No echas mano a lo que otro mira, así no coincidirás con él en el plato. Juzga los gustos de tu vecino a partir de tus propios gustos y piensa antes de hacer algo. Como hombre educado, come lo que te pongan, y no con la boca llena, para que no te desprecien. Termina el primero como pide la buena educación; no seas glotón, y no quedarás mal. Si te sientas entre muchos convidados, no te sirvas el primero. Bien poco necesita el hombre educado, y en la cama no se inquieta. A vientre moderado, sueño sano: aunque madrugue, estará despejado. Insomnio, vómitos y diarreas esperan al insaciable. Si te viste obligado a comer en exceso, levántate, vete a vomitar y te aliviarás. Escúchame, hijo, no me desprecies, y al fin comprobarás la verdad de mis palabras. Sé moderado en todo lo que hagas, y jamás te alcanzará una enfermedad. (31: 12-25).

12. CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD Y SENSIBILIDAD AFECTIVA

Ya va siendo hora de que yo termine y ustedes, queridas muchachas y queridos chicos, se pongan a descansar. La facultad académica en que ustedes están inscritos se llama de Ciencias de la Hospitalidad y comprende las ramas de la gastronomía y del turismo. Ya hemos hablado de gastronomía. No hablaré de turismo; pero si voy a hacer un par de observaciones sobre lo que es el corazón de la hospitalidad. ¿Y cual es este corazón? Este corazón es la sensibilidad afectiva para ponerse en los zapatos del otro, lo que voy ilustrar con un ejemplo por mí vivido.

A 3.100 metros de altura, en las faldas del monte del Unguy, al sur oeste de Quito, justo delante del volcán Guagua Pichincha, al borde del camino a la encantadora población de Lloa, está construido el Instituto de Investigación y Educación Popular del Ecuador, INEPE, que alberga a 544 infantes, niños y jóvenes de ambos sexos venidos de las parroquias de La Marca, Chilibulo y La Magdalena. La mayoría son bastante pobres. Un 20 por ciento son hijos de emigrados a España o los Estados Unidos. Hay un cinco por ciento de indígenas. Allí se recibe una educación cortada a la medida de las necesidades de esa población porque quienes fundaron el INEPE eran unos jóvenes y chicas del barrio, simpatizantes del Movimiento Alfaro Vive Carajo, pero realistas. No querían luchar con las armas sino con la educación. Allí se cobra lo equivalente a dos dólares de pensión mensual. Y allí lo primero es la solidaridad. Solidaridad con la cultura de la gente de la zona y, por tanto, diseño de una pedagogía adaptada a las necesidades de esos alumnos, muchos de ellos hijos de analfabetos. Podríamos decir que allí hay cursos de redacción de páramo, de lectura de páramo, de matemáticas de páramo con sorprendentes resultados cuando los alumnos ingresan en las diversas universidades. Lo primero es también la solidaridad con los compañeros. Una solidaridad de a pie, concreta, redonda, práctica, de hoy por ti y mañana por mí. Y aquí viene mi historia.

Un buen día llevaron en guando al INEPE

a un chico de 12 años afectado de un tipo de parálisis cerebral. Podía entender, pero no podía hablar sino solamente gruñir. Sus brazos y piernas y tronco y cuello y cabeza eran como una toalla húmeda. Para ir al baño había que cargarlo. Para comer y beber había que darle de comer y de beber. El chico era inteligente y quería estudiar. Los dirigentes del instituto decidieron aceptarlo tanto por el bien del propio joven como porque pensaban que los compañeros podían ejercitar la solidaridad con él. Y así fue. Había que sacarlo en brazos de la casa, subirlo al bus escolar, bajarlo de él, llevarlo a clase, cargarlo para el baño, sostenerlo para que orine y defeque, limpiarlo, darle de comer, de beber y tenerlo bien puesto. Algunos de los compañeros desarrollaron la habilidad para entender los gruñidos y traducirlos a que el profesor, la maestra los entiendan. Y así pasó un año, pasó otro año, pasó el tercer año. Pero era demasiado esfuerzo para los compañeros. ¿Qué hacer? El INEPE contrató a un padre de familia que andaba sin trabajo. Era un peón que había cursado los primeros de bachillerato. Al mes de tratar al paralítico, se había convertido en un perfecto traductor. EL INEPE tuvo en cuenta esta aptitud e instó al peón, padre de familia, enfermero y traductor, a matricularse. En julio de este año el paralítico y el traductor se graduaron de bachiller.

El chico paralítico se presentó a rendir las pruebas del examen de ingreso en la Escuela Politécnica Nacional. Pero no le permitieron que llevara consigo a su traductor, pues decían que así no podían evaluar lo que el paralítico sabía. Permitieron, eso sí, que viniese la madre del paralítico a traducir lo que el chico decía y a escribir. Como ustedes podrán suponer, el chico no pudo completar el examen y sacó la calificación de 65 sobre ciento. El mínimo para ingresar era 67.

Pero hay que luchar, la secretaria de INEPE y yo, profesor voluntario de los profesores de INEPE, pedimos una cita al señor rector ingeniero Alfonso Espinosa, graduado en Alemania. Le expusimos el caso, le argumentamos en nombre de la sensibilidad

afectiva a que lo aceptara pues era un muchacho brillante.

Pero cómo va a estudiar Química, nos dijo. Entonces le repliqué: el padre de familia peón y traductor será quien haga los experimentos bajo la guía del paralítico. Además, señor Rector, el chico tiene el mismo tipo de parálisis que el físico británico Stephen Hawkins. A él le construyeron una silla de ruedas con una computadora especial que movida por los torpes dedos del físico le sirve de instrumento de comunicación con el mundo. Pues bien, señor Rector, una profesora de los Estados Unidos que vino a practicar en el INEPE y conoció al paralítico le ofreció ayudar. Y en efecto, regresada a los Estados Unidos, logró que una empresa donara el dinero necesario para comprar una réplica y la silla con la súper compu llegará el mes de septiembre para cuando comiencen las clases.

El señor Rector tuvo la sensibilidad de ofrecernos que pondría el caso ante el Consejo Politécnico, el cual al cabo de tres semanas dio una respuesta positiva. Yo, además, salí ganando, porque la Escuela Politécnica me nombró miembro de la Comisión de Enlace entre la Escuela y la sociedad civil.

Les he contado este caso real de hace mes y medio para decirles que el valor espiritual máximo que debe animar a un estudiante de las ciencias de la Hospitalidad es la sensibilidad afectiva que es una forma de inteligencia emocional para ponerse en el lugar del otro. Unas personas nacen con más predisposición que otras para este tipo de inteligencia. Influyen mucho la madre, el padre, los hermanos y un hogar con buenos ejemplos de solidaridad. Pero se puede desarrollar esta sensibilidad afectiva inscrita en los genes desde los comienzos de la evolución de las especies vertebradas. Lo mejor es ejercitarse en el voluntariado social con los pobres compartiendo su vida por un tiempo, conociendo la realidad, participando en tareas conjuntas. Se puede además aprender la sensibilidad afectiva con ejercicios de meditación sobre la fugacidad y la fragilidad

de la vida huma pensando que todos somos compañeros de canoa en este mar alborotado de la existencia y que el mejor modo de ir adelante es ayudándonos. Se puede desarrollar una estructura democrática de la personalidad que nos ayude a desechar todo racismo, toda superioridad social, todos los prejuicios aprendidos durante la formación. Con un espíritu así de libre y así de grande es fácil que la empatía se desarrolle, crezca la simpatía con el ser humano, nazcan la alegría y el buen humor para servir desde las profesiones de la gastronomía y la hospedería, profesiones tan humanas, tan antiguas, tan patrimonio de la literatura y el arte. Este es el valor ético que ustedes deben desarrollar como el esqueleto fundamental de la formación en hospitalidad.

Cuando yo estudiaba latín en el Instituto Superior de Cotocollao, el padre Aurelio Espinosa Pólit dio comienzo al curso de la “Eneida” de Virgilio con una lectio brevis. Era el viernes 9 de septiembre de 1949 a las 8 de la mañana. Nos dijo que en los juegos olímpicos de la Antigua Grecia el corredor más viejo transmitía la tea olímpica al corredor más joven. Así yo les transmito el ansia del fuego del saber para que ustedes lo mantengan, aticen y hagan crecer. Les llega el día en que a su vez ustedes la transmitan a otros jóvenes. Porque la existencia humana es perecedera, la vida larga y la muerte es certera. Pero el amor a la vida, a la ciencia, al conocimiento no se extinguirá jamás. Así habló mi venerado maestro Aurelio Espinosa Pólit.

Me ha tocado, sin pretenderlo, transmitirles esta tea olímpica de la curiosidad intelectual en mi querida ciudad natal. Recíbanla ustedes, queridas chicas y jóvenes, cultívenla con amor y pasión hasta que les toque también a ustedes transmitir esta llama pura e incontaminada a otra generación de jóvenes llenos de ilusión y de esperanza. “Oh llama de amor viva que tiernamente hieres de mi vida en el más profundo centro, pues ya no eres esquiva rompe la tela de este dulce encuentro” (Llama de amor vida, 76).

TEXTOS CONSULTADOS:

- Baltasar del Alcázar. “Cena Jocosa”, *Antología de la literatura española desde los orígenes hasta principio del siglo XIX*. Boston, D.C. Heath, 1933, pp.120-123.
- Barzun, Jacques. *From dawn to decadence:500 years of Western Cultural Life: 1500 to the present*, New York, HarperCollins Publishers, 2000, pp. 329-454.
- Chatelet, Francois. *Historia de la filosofía: Ideas, Doctrinas*. Tomo 1, Madrid, Espasa Calpe, 1976.
- Gramsci, Antonio. “Qué es el hombre”: http://www.gramsci.org.ar/Tomo1/10_que_es_el_hombre.htm> Acceso: 9 Mar.2008.
- Lynch, John. *Simón Bolívar: A life*. Yale University Press. New Haven and London, 2006.
- Manrique, Jorge, “Coplas por la muerte de su padre”, *Antología de la literatura española desde los orígenes hasta principio del siglo XIX*. Boston, D.C. Heath, 1933, pp.48-50.
- Pazos Barrera, Julio. *El sabor de la memoria: historia de la cocina quiteña*, Quito FONSA, s/f.
- Ray, Kurzweil Ray & Grossman Ferry M.D. *Fantastic voyage: live long enough to live forever*. Chapters IV y VII. U.S.A.
- San Juan de la Cruz. “Llama de amor viva”, *Obras completas*. Madrid, Triana, 1988.
- Vallejo, César. “Poema XLVI”, *Obras Completas*. Caracas, Biblioteca Ayacucho, 1986.
- Velorio, Gonzalo. “Para la asistencia pública”, *Manual de ortografía, redacción y estilo* de Ana María Maqueo, Vol IV y VI, México D.F., Ediciones Ciencia y Técnica, 1989.